

Du Lundi 27 mai au Dimanche 02 juin 2024 :			Semaine 22	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef Dubarry	27-mai	Potage du Chef Dubarry		
Salade mixte		Salade mixte		
Paleron braisé sauce bordelaise		Filet de lieu sauce aneth		
Boulgour BIO		Courgettes BIO à l'ail		
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP		
Yaourt fermier fraise		Yaourt fermier fraise		
Mardi			A	B
Velouté à la tomate	28-mai	Velouté à la tomate		
Pâté de tête vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette		
Filet de poulet sauce aux raisins		Saucisse de Toulouse		
Chou-fleur BIO à la crème		Lentilles HVE aux oignons		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	29-mai	Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Melon		Melon		
Potée auvergnate		Langue de bœuf sauce piquante		
Légumes pour potée		Purée de courgettes BIO		
Bleu d'Auvergne AOP		Bleu d'Auvergne AOP		
Entremet café du Chef		Entremet café du Chef		
Jeudi			A	B
Velouté de bolet	30-mai	Velouté de bolet		
Salade de blé HVE estivale		Salade de blé HVE estivale		
Sauté de volaille sauce crème à la		Sauté de porc sauce caramel		
Nouilles sautées		Haricots verts à l'ail		
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille		
Clafoutis aux cerises		Clafoutis aux cerises		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	31-mai	Soupe à l'oignon		
Concombre à la menthe BIO		Concombre à la menthe BIO		
Filet de hoki MSC au pesto		Boules de bœuf sauce forestière		
Julienne de légumes BIO		Semoule BIO		
Brie BIO		Brie BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Samedi			A	B
Velouté poireaux pomme de terre	1-juin	Velouté poireaux pomme de terre		
Feuilleté hot dog		Feuilleté hot dog		
Boules de bœuf sauce mexicaine		Quenelles de veau sauce aurore		
Spaghettis IGP		Poêlée de légumes d'automne		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	2-juin	Potage du Chef le pozole (pois chiche)		
Tomates HVE vinaigrette		Tomates HVE vinaigrette		
Jambon sauce au porto		Foies de poulet sauce poivre		
Poêlée de légumes racine		Tortis HVE		
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP		
Bavarois cappuccino		Bavarois cappuccino		

A rendre pour le vendredi 17 mai

Du Lundi 27 mai au Dimanche 02 juin 2024 :			Semaine 22	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef Dubarry	27-mai	Potage du Chef Dubarry		
Salade mixte		Salade mixte		
Paleron braisé		Filet de lieu		
Boulgour BIO		Courgettes BIO à l'ail		
Petit-suisse aromatisé		Petit-suisse aromatisé		
Yaourt fermier fraise		Yaourt fermier fraise		
Mardi			A	B
Velouté à la tomate	28-mai	Velouté à la tomate		
Tomates basilic		Tomates basilic		
Filet de poulet		Cuisse de poulet au jus		
Chou-fleur BIO à la crème		Lentilles HVE aux oignons		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco	29-mai	Soupe de carotte au lait de coco		
Melon		Melon		
Potée auvergnate		Langue de bœuf		
Légumes pour potée		Purée de courgettes BIO		
Yaourt bifidus		Yaourt bifidus		
Entremet café du Chef		Entremet café du Chef		
Jeudi			A	B
Velouté de bolet	30-mai	Velouté de bolet		
Salade de blé HVE estivale		Salade de blé HVE estivale		
Sauté de volaille		Sauté de porc		
Nouilles sautées		Haricots verts à l'ail		
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille		
Clafoutis aux cerises		Clafoutis aux cerises		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	31-mai	Soupe à l'oignon		
Concombre à la menthe BIO		Concombre à la menthe BIO		
Filet de hoki MSC		Boules de bœuf		
Julienne de légumes BIO		Semoule BIO		
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Samedi			A	B
Velouté poireaux pomme de terre	1-juin	Velouté poireaux pomme de terre		
Salade verte aux croûtons		Salade verte aux croûtons		
Boules de bœuf		Quenelles de veau		
Spaghettis IGP		Poêlée de légumes d'automne		
Yaourt tentation pâtissière		Yaourt tentation pâtissière		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	2-juin	Potage du Chef le pozole (pois chiche)		
Tomates HVE vinaigrette		Tomates HVE vinaigrette		
Jambon		Foies de poulet		
Poêlée de légumes racine		Tortis HVE		
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré		
Bavarois cappuccino		Bavarois cappuccino		

A rendre pour le vendredi 17 mai

Du Lundi 27 mai au Dimanche 02 juin 2024 :			Semaine 22	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef Dubarry	27-mai	Potage du Chef Dubarry		
Salade mixte		Salade mixte		
Paleron braisé sauce bordelaise		Filet de lieu sauce aneth		
Boulgour BIO		Courgettes BIO à l'ail		
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
Mardi			A	B
Velouté à la tomate	28-mai	Velouté à la tomate		
Pâté de tête vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette		
Filet de poulet sauce aux raisins		Saucisse de Toulouse		
Chou-fleur BIO à la crème		Lentilles HVE aux oignons		
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Mercredi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	29-mai	Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Melon		Melon		
Potée auvergnate		Langue de bœuf sauce piquante		
Légumes pour potée		Purée de courgettes BIO		
Bleu d'Auvergne AOP		Bleu d'Auvergne AOP		
Petits-suisse nature		Petits-suisse nature		
Jeudi			A	B
Velouté de bolet	30-mai	Velouté de bolet		
Salade de blé HVE estivale		Salade de blé HVE estivale		
Sauté de volaille sauce crème à la		Sauté de porc sauce caramel		
Nouilles sautées		Haricots verts à l'ail		
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille		
Madeleine		Madeleine		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	31-mai	Soupe à l'oignon		
Concombre à la menthe BIO		Concombre à la menthe BIO		
Filet de hoki MSC au pesto		Boules de bœuf sauce forestière		
Julienne de légumes BIO		Semoule BIO		
Brie BIO		Brie BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Samedi			A	B
Velouté poireaux pomme de terre	1-juin	Velouté poireaux pomme de terre		
Feuilleté hot dog		Feuilleté hot dog		
Boules de bœuf sauce mexicaine		Quenelles de veau sauce aurore		
Spaghettis IGP		Poêlée de légumes d'automne		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	2-juin	Potage du Chef le pozole (pois chiche)		
Tomates HVE vinaigrette		Tomates HVE vinaigrette		
Jambon sauce au porto		Foies de poulet sauce poivre		
Poêlée de légumes racine		Tortis HVE		
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP		
Forêt noire		Forêt noire		

A rendre pour le vendredi 17 mai

Du Lundi 27 mai au Dimanche 02 juin 2024 :	Semaine 22
LUNDI	
Potage du Chef Dubarry	27-mai
Salade mixte	
Galette de soja sauce bordelaise	
Boulgour BIO	
Saint-Nectaire AOP	
Yaourt Fermier fraise	
MARDI	
Velouté à la tomate	28-mai
Taboulé oriental	
Flan de légumes aux champignons	
PLAT COMPLET	
Fromage blanc sucré BIO	
Fruit de saison	
MERCREDI	
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	29-mai
Melon	
Galette fromage épinards	
Ratatouille	
Bleu d'Auvergne AOP	
Entremet café du Chef	
JEUDI	
Velouté de bolet	30-mai
Salade de blé HVE estivale	
Falafels sauce pruneaux	
Haricots verts à l'ail	
Yaourt local vanille	
Clafoutis aux cerises	
 VENDREDI	
Soupe à l'oignon	31-mai
Concombre à la menthe BIO	
Boulettes de soja sauce forestière	
Semoule BIO	
Brie BIO	
Fruit de saison	
SAMEDI	
Velouté poireaux pomme de terre	1-juin
Salade marocaine	
Quenelles lyonnaises sauce Aurore	
Poêlée de légumes d'automne	
Emmental BIO	
Fruit de saison	
DIMANCHE	
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	2-juin
Tomates HVE vinaigrette	
Galette de soja sauce poivre	
Tortis HVE	
Pont l'évêque AOP	
Bavarois cappuccino	

A rendre pour le vendredi 17 mai